

TOMGAST



Instrukcja obsługi

Sokowirówka SANTOS
50C

WAŻNE: Dokumenty zawarte w niniejszej instrukcji muszą być zachowane:

- DEKLARACJA ZGODNOŚCI „WE”
- KARTA GWARANCYJNA

DEKLARACJA ZGODNOŚCI „WE”

PRODUCENT:

SANTOS SAS - 140-150, Av. Roger Salengro 69120 Vaulx-en-Velin (Lyon) FRANCJA

deklaruje, że urządzenie przeznaczone na rynek profesjonalny opisane poniżej:

Opis: SOKOWIRÓWKA

Numer typu: 50, 50C

spełnia:

- przepisy ustawowe określone w załączniku 1 do Europejskiej dyrektywy maszynowej n ° 2006/42 / CE i ustawodawstwa krajowego transponującego tę dyrektywę

- ustawowe przepisy następujących dyrektyw i rozporządzeń europejskich:

- o Nr 2006/95 / CE (dyrektywa niskonapięciowa)

- o Nr 2004/108 / CE (dyrektywa EMC)

- o Nr 2002/95 / CE (dyrektywa RoHS)

- o Nr 2002/96 / WE (WEEE)

- o Nr 1935/2004 / WE (rozporządzenie) w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi

Zastosowanie europejskich norm zharmonizowanych daje domniemanie zgodności z zasadniczymi wymaganiami powyższych dyrektyw:

NF EN 1678+A1: 2010, Maszyny dla przemysłu spożywczego -- Krajalnice warzyw -- Wymagania z zakresu bezpieczeństwa i higieny

Ten europejski standard to standard typu C, jak określono w EN ISO 12100. Jeżeli przepisy niniejszej normy typu C różnią się od tych, które podano w normach typu A lub B, postanowienia normy typu C zastępują postanowienia zawarte w innych standardach. Standard ten zapewnia środki w celu zapewnienia zgodności z wymogami dyrektywy maszynowej n ° 2006/42 / CE (patrz załącznik ZA)

NF EN 12547+A1: 200 Wirówki - Ogólne wymagania bezpieczeństwa

- NF EN ISO 12100 -1 i 2: 2004: Bezpieczeństwo maszyn - Ogólne zasady projektowania

- NF EN 60204-1: 2006: Bezpieczeństwo maszyn - Wyposażenie elektryczne maszyn-
Wymagania ogólne

- NF EN 1672-2: 2005 Maszyny dla przemysłu spożywczego - pojęcia podstawowe -
Wymagania dotyczące higieny

- NF EN 60335-1: 2003: Urządzenia gospodarstwa domowego i podobne urządzenia elektryczne. Bezpieczeństwo.

- NF EN 60335-2-64: 2004: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych urządzeń kuchennych

Sporządzono w Vaulx-en-Velin dnia: 01/01/2010

Stanowisko sygnatariusza : Dyrektor Naczelny

Nazwisko sygnatariusza: Aurélien Fouquet

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas używania, czyszczenia lub konserwacji urządzenia należy zawsze postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

Należy Przeczytać wszystkie instrukcje

Wskazówka: Zapoznanie się ze rysunkami znajdującymi się na końcu instrukcji ułatwi jej zrozumienie

INSTALACJA I OBSŁUGA

OSTROŻNIE: Podczas wszystkich operacji związanych z odpakowaniem urządzenia nie wolno trzymać lub podnosić urządzenia trzymając za uchwyt blokady pokrywy(1) lub pręty blokady(9).

Urządzenie może być obsługiwane przez jedną osobę. Zaleca się, aby ustawić urządzenie

na stole lub blacie dla bardziej komfortowego użytkownika, dzięki czemu lejek i przełącznik ON/OFF będą z przodu (zalecana wysokość: 90 cm, można dostosować do preferencji użytkownika). W ten sposób, pojemnik do gromadzenia miąższu będzie z tyłu urządzenia.

Jednakże jeśli blat jest zbyt mały, to należy ustawić urządzenie tak, aby lejek znajdował się z lewej strony, a przełącznik ON/OFF z przodu. W takim ustawieniu pojemnik na miąższ znajduje się po prawej stronie.

Podczas czyszczenia i instalacji ostrożnie zamontować kosz wirówkowy(5), aby go nie uszkodzić, co uniemożliwi poprawne działanie urządzenia.

NIEWŁAŚCIWE UŻYTKOWANIE

1. Nie wkładać produktów do otworu podawczego i nie dociskać ich popychaczem zanim urządzenie nie zostanie uruchomione.
2. Urządzenie nie jest przeznaczone do obróbki mrożonych produktów..
3. Usunąć pestki z owoców zanim zostaną one poddane obróbce (na przykład: mango, morele, brzoskwinie) Nie wolno dopuścić, aby pestki dostały się do otworu podawczego.
4. Nie używać węża lub myjki ciśnieniowej do czyszczenia urządzenia .
5. Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
6. Nie używać twardych gąbek do czyszczenia kosza.
7. Zastosowanie części zamiennych innych niż certyfikowane oryginalne części SANTOS jest zabronione.

ZASILANIE:

Urządzenie jest dostępne w w dwóch wersjach zasilania

220-240 V 50/60 Hz prąd jednofazowy

110-120V 50/60 Hz prąd jednofazowy

Zabezpieczenie sieci: urządzenie powinno być podłączone do standardowego 2-biegunowego gniazda elektrycznego z uziemieniem. Instalacja powinna być wyposażona w wyłącznik różnicowoprądowy oraz bezpiecznik 16A. Urządzenie musi być uziemione.

UWAGA:

- Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie sieci elektrycznej jest takie samo jak napięcie dla danego urządzenia. Jego wartość jest pokazana:
- albo na tabliczce znamionowej, która znajduje się na spodzie urządzenia.
- lub na tabliczce znamionowej na ostatniej stronie niniejszej instrukcji.
- Jeśli kabel zasilający (10) jest uszkodzony, należy go wymienić na nowy dostępny u auto-ryzowanych przedstawicieli firmy Santos lub bezpośrednio w firmie Santos.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wyjąć popychacz
2. Unieść uchwyt blokady, aby zwolnić pokrywę (2) Rys. 2
3. Opuścić blokadę (9) , aby zdjąć pokrywę. Rys.3
4. Zdjąć pokrywę (2), miskę(4) i kosz wirówkowy(5)
5. Kosz wirówkowy (5) umyć czystą wodą
6. Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością należy umyć czystą wodą: popychacz, pokrywę, miskę i pojemnik na miąższ.

RECYCLING PRODUKTU PO ZAKOŃCZENIU EKSPLOATACJI

Takie oznakowanie odnosi się do odpadów ze sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Oznacza to, że zgodnie z wytycznymi dyrektywy 2002/96 / WE (WEEE) - Profesjonalny sprzęt- produkt ten powinien zostać oddany do stosownego punktu zbiórki w celu jego utylizacji lub demontażu, aby zmniejszyć wpływ na środowisko.

Aby uzyskać więcej informacji, prosimy o skontaktowanie się ze sprzedawcą lub firmą Santos.

W celu zniszczenia lub recyklingu komponentów sprzętu, prosimy o kontakt z wyspecjalizowaną firmą lub skontaktować się z firmą Santos.

Produkty elektroniczne nie poddawane sortowaniu selektywnemu są potencjalnie niebezpieczne dla środowiska.

Szkodliwe dla środowiska materiały powinny być zniszczone lub poddane recyklingowi zgodnie z obowiązującymi przepisami.

SOKOWIRÓWKA 50 I KOSZ

Wytrzymała i wykonana z bardzo dobrych materiałów (elementy wykonane z aluminium, wysokiej jakości tworzywa sztuczne i stali nierdzewnej 18/10). Ta sokowirówka nadaje się szczególnie do ekstrakcji soku i przygotowywania coulis oraz sosów z owoców lub warzyw, przez specjalistów w takich miejscach jak: pizzerie, bary szybkiej obsługi, specjalne restauracje tematyczne, itp.

- ma mocny silnik, który napędza kosz wirówkowy.
- Kosz wirówkowy: Sito filtra wykonane jest ze stali nierdzewnej, natomiast dolna część kosza, zapewniająca napęd i mocowanie wykonana jest z wysokiej jakości tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością.
- Miska na sok i lejek wykonane z tłoczonej stali nierdzewnej 18/10.

PIERWSZE UŻYCIEM

PIERWSZE UŻYCIEM URZĄDZENIA

Montaż i przygotowanie (rys. str. 10)

1. Zamontować miskę (4) na kołnierzu centrującym miski (7) upewniając się, że lejek znajduje się w przewidzianym dla niego wycięciu, które znajduje się w przedniej części kołnierza centrującego, Rys.4
2. Umieścić kosz (5) w misce (4), upewniając się, że jest odpowiednio założony na jednostce napędowej (17). Kosz powinien samoczynnie ułożyć się w misce dzięki działaniu sił ciężkości, ale mimo to należy sprawdzić jego ułożenie. Rys.5
3. Założyć pokrywę (2) na miskę (4) upewniając się, że wylot pokrywy jest w jednej linii z wylotem miski. Rys.6
4. Unieść blokadę w kierunku otworu podawczego z uchwytem(1) podniesionym do góry dopóki nie znajdzie się nad wycięciami z boku pokrywy (2). Rys.7
5. Opuścić uchwyt blokady (1) , aby docisnąć pokrywę (2) Rys.8
6. Włożyć popychacz (3) do otworu podawczego (2) i sprawdzić, czy spód kołnierza popychacza przylega do górnej części otworu podawczego.
7. Zamontować pojemnik na miąższ(6).
8. Podłączyć przewód zasilający (10) do gniazdka.

9. Wyciągnąć popychacz (3) z otworu podawczego (2).

Praca:

1. Uruchomić urządzenie przestawiając przełącznik ON/OFF (11) w pozycję 1; Wskaźnik zaświeci się.
2. Umieścić pojemnik na sok pod lejkiem(4)
3. Włożyć owoce i warzywa do otworu podawczego (2) i docisnąć je popychaczem(3) w kierunku tarczy ścierającej.
4. Kontynuować tę czynność, dopóki pojemnik na sok nie będzie pełny lub nie skończą się owoce i warzywa przeznaczone do przetworzenia. Należy kontrolować poziom pulpy w pojemniku na miąższ (6).

Zatrzymywanie urządzenia:

1. Po użyciu należy zatrzymać urządzenie poprzez:
 - a. przestawienie przełącznika ON/OFF (11) w pozycję 0,
 - b. uniesienie uchwyty blokady (1).
 - c. wyjęcie wtyczki (10) z gniazdka
2. Opuścić blokadę (9) z uchwytem blokady (1) podniesionym do góry.
3. Zdjąć miskę (4), kosz (5), pokrywę (2), popychacz (3) i umyć w czystej wodzie.

Czyszczenie:

Należy ostrożnie obchodzić się z koszem (5) uważając, aby go nie odkształcić zapobiegając w ten sposób nieprawidłowemu działaniu urządzenia.

Aby oczyścić kosz (5), zaleca się korzystanie z miękkiej szczoteczki w celu dokładnego wyczyszczenia otworów sita i ząbków tarczy ścierającej. Czyszczenie będzie łatwiejsze, jeśli się je wykona zanim resztki żywności na misce, koszu i pokrywie wyschną.

Środki ostrożności:

Podczas przygotowania, poziom pulpy w pojemniku na miąższ (6) powinien być stale monitorowany, aby zapobiec zapchaniu się wylotu pokrywy(2). Zatkanie wylotu może spowodować zachwianie równowagi kosza (5), a tym samym doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.

Ilość pulpy potrzebnej do maksymalnego wypełnienia pojemnika (6) zmienia się w zależności od przetwarzanych produktów. Orientacyjnie jest to ilość pulpy otrzymana z około 10 kg jabłek i około 6 kg marchwi.

Jeżeli zachwianie równowagi kosza wystąpi na długo przed wypełnieniem pojemnika, czasami jest zalecane, aby kontynuować dodawanie żywności dla przywrócenia równowagi. Jeśli jednak równowaga nie zostanie przywrócona należy zatrzymać urządzenie i wyczyścić kosz (5). Niektóre produkty mogą zapychać otwory sita, w takim przypadku kosz (5) musi być częściej czyszczony.

JAK ZATRZYMAĆ URZĄDZENIE

Urządzenie może zostać zatrzymane na kilka sposobów:

- za pomocą przełącznika ON/OFF (11),
- poprzez podniesienie uchwyty blokady (1)
- poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka (10)

ZMIANA PRODUKTÓW I CZYSZCZENIE PODCZAS EKSTRAKЦИИ SOKU

Można wyciskać marchew a następnie jabłka, aby przygotować sok jabłkowo / marchwiowy

Można mieszać owoce i warzywa, aby przygotować żądany sok lub przygotowywać różne soki, ale bez konieczności demontażu i czyszczenia elementów urządzenia.

Wystarczy:

1. Ustawić nowy pojemnik na sok pod lejkiem,
2. Przeprowadzić szybkie, automatyczne czyszczenie kosza. Podczas gdy kosz się obraca się, wlać trochę wody

do otworu podawczego.

Czyszczenie urządzenia może być rozważane jedynie w wyjątkowych przypadkach ekstrakcji małych ilości różnych soków do pojedynczej szklanki.

BEZPIECZEŃSTWO/KONSERWACJA

CZUJNIK ZAMONTOWANIA MISKI I POKRYWY:

Sokowirówka, nie uruchomi się dopóki pokrywa (2) i miska (4) nie zostaną założone na kołnierz centrujący miski (7) i dociśnięte przez uchwyt blokady (1). Umieszczenie uchwyty blokady w położeniu pionowym (do góry) lub brak zamontowanej miski lub pokrywy uniemożliwi uruchomienie urządzenia.

ZABEZPIECZENIE PRZED PRZECIĄŻENIEM SILNIKA:

W przypadku gdy silnik zostanie zablokowany (obce ciało, przedmiot, zbyt twardy produkt, zbyt duży nacisk popychacza na przetwarzane produkty), przełącznik ON/OFF samoczynnie przełączy się w pozycję 0. Rozwiązać problem i ustawić przełącznik ON/OFF w pozycji 1

Jeśli problem nie ustąpi, należy odłączyć urządzenie od zasilania (odłączyć kabel od gniazdka (10)) i skontaktować się z serwisem lub autoryzowanym dealerem firmy SANTOS

ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM SILNIKA:

Jeśli silnik się przegrzeje, przełącznik ON/OFF samoczynnie przełączy się w pozycję 0. Poczekać aż silnik ostygnie (15 do 30 minut), a następnie wcisnąć przełącznik ON/OFF (11) (pozycja 1).

Jeśli problem nie ustąpi, należy odłączyć urządzenie od zasilania (odłączyć kabel od

gniazdka (10)) i skontaktować się z serwisem lub autoryzowanym dealerem firmy SANTOS

ZABEZPIECZENIE URZĄDZENIA:

Sokowirówka może być uruchomiona tylko wtedy, gdy pokrywa i miska są prawidłowo umieszczone na jednostce napędowej silnika (7) i uchwyt blokady jest opuszczony i zablokowany.

Podniesienie uchwyty blokady (1) pokrywy (2) spowoduje zatrzymanie urządzenia i unieruchomienie elementów obracających się w czasie krótszym niż 3 sekundy. Ponowne uruchomienie sokowirówki wymaga przestawienia przełącznika ON/OFF(11) w pozycję 1. Odcięcie zasilania spowoduje przestawienie się przełącznika ON/OFF w pozycję 0.

KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych urządzenie musi być zawsze uprzednio odłączone od sieci zasilającej, a kondensator rozruchowy musi być rozładowany:

Rozładowywanie kondensatora:

Za pomocą śrubokręta z izolowaną rączką dotknąć 2 złącza na kondensatorze (13). Pojawienie się łuku elektrycznego świadczy o rozładowaniu kondensatora.

Części zamienne :

WAŻNE: Korzystanie z części innych niż oryginalne części certyfikowanych przez firmę Santos jest zabronione.

To urządzenie nie wymaga szczególnej konserwacji, ponieważ smarowanie łożysk jest dożywotnie. Prace konserwacyjne mogą polegać jedynie na wymianie części podlegających zużyciu, takich jak kondensator rozruchu i przekładnik startowy. W tym przypadku, należy zapoznać się z listą części odpowiednich dla urządzenia w zależności od napięcia roboczego (informacje o napięciu można znaleźć na karcie gwarancyjnej dostarczonej wraz z urządzeniem, i na tabliczce znamionowej znajdującej się pod urządzeniem).

Tarcza ścierająca (14) i, w mniejszym stopniu, kosz (5) mogą także być traktowane jako części podlegające zużyciu. Aby urządzenie działało prawidłowo, zaleca się sprawdzanie czy membrana blokująca (15) jest w dobrym stanie technicznym, w szczególności czy nie ma żadnych oznak zużycia. Należy również sprawdzić, czy gumowe koła zębate napędu są w dobrym stanie (17), w szczególności czy nie są wykrzywione.

Zamawiając części zapasowe (patrz numer referencyjny na końcu instrukcji, należy podać rodzaj, numer seryjny urządzenia i parametry elektryczne znajdujące się pod urządzeniem.

UTRZYMANIE:

Nie myć urządzenia wężem lub myjką ciśnieniową

Po użyciu, umyć kosz, miskę, pokrywę, pojemnik na miąższ, popychacz i kołnierzyk centrujący w czystej wodzie lub środku czyszczącym do mycia naczyń przeznaczonym do tego celu. Następnie spłukać i wysuszyć. Nie używać produktów ściernych lub wacików do czyszczenia kosza.

- Podstawa i korpus silnika należy czyścić miękką, wilgotną gąbką, a następnie wysuszyć.

Dla ułatwienia czyszczenia, nie pozwalają, aby resztki żywności wyschły w misie (4), koszu (5) pokrywie (2), lub na popychaczu (3). Zaleca się, aby wszystkie te części urządzenia były czyszczone niezwłocznie po zakończeniu prac.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Należy dokładnie ustalić dlaczego urządzenie się zatrzymało.

Urządzenie nie uruchamia się:

- Sprawdzić zasilanie sieciowe i stan przewodu zasilającego,
- Sprawdzić czy miska jest poprawnie nałożona na jednostkę napędową, sprawdzić czy pokrywa jest poprawnie nałożona na miskę i uchwyt blokady jest zamknięty.

Urządzenie zatrzymuje się, ponieważ silnik jest przegrzany (metalowa obudowa jednostki napędowej jest gorąca)

- Ustawić przycisk ON / OFF (11) w pozycji 0, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego i postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Zabezpieczenie przed przegrzaniem silnika”.

Urządzenie zatrzymuje się z powodu przeciążenia:

- patrz rozdział „Zabezpieczenie przed przeciążeniem silnika”

Po uruchomieniu urządzenie wibruje, gdy jest puste:

Wibracje spowodowane są brakiem równowagi. Brak równowagi może być wynikiem:

- kosz założony jest nieprawidłowo: sprawdzić, sprawdzić czy kosz jest prawidłowo założony
- Kosz jest odkształcony lub jego plastikowa podstawa jest uszkodzona: sprawdzić i wymienić w razie potrzeby.

ODNIESIENIE DO NORM

Sokowirówka nr 50 jest zgodna z następującymi normami europejskimi:

- CE (Europa) sprawdzone przez LNE National Test Laboratory.
- GS (Niemcy) sprawdzone przez LNE National Test Laboratory testów.
- UL (USA) i cUL (Kanada).
- NSF (USA).

GWARANCJA

Od 01.01.95, wszystkie nasze urządzenia są zgodne z CE i posiadają oznaczenie CE. Nasza gwarancja wynosi 24 miesiące od daty produkcji podanej na tabliczce znamionowej, z wyjątkiem modeli z silnikami asynchronicznymi (silnik składający się z wirnika i stojana), które są objęte gwarancją przez okres 5 lat od daty ich produkcji. Gwarancja jest ściśle ograniczona do bezpłatnej wymiany jakiegokolwiek części uznanej przez nas za wadliwą z powodu defektu lub wady konstrukcyjnej i zidentyfikowanej jako należącej do danego urządzenia. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z instalacji lub użytkowania niezgodnego z instrukcjami zawartymi w podręczniku użytkownika lub w przypadku widocznego braku konserwacji oraz lekceważenia elementarnych zasad bezpieczeństwa elektrycznego. Wymiana nie podlegają części uszkodzone w wyniku zwykłego zużycia. Każda wymiana części w ramach gwarancji zostanie zrealizowana po przesłaniu wadliwej części do naszych zakładów, z uiszczoną opłatą pocztową i z dołączoną kopią deklaracji zgodności, na której znajduje się numer seryjny urządzenia. Zgodnie z zaleceniami KE każde urządzenie wyposażone jest w tabliczkę znamionową której duplikat znajduje się na deklaracji zgodności (numer seryjny, data produkcji, właściwości elektryczne...).

W przypadku poważnego uszkodzenia , które może być usunięte tylko w naszych zakładach, po uprzednim uzyskaniu zgody z naszej strony do naprawy w ramach gwarancji , dystrybutor przesyła urządzenie z uiszczoną opłatą pocztową. W przypadku naprawy lub regeneracji urządzeń nie objętych gwarancją, dystrybutor opłaca koszty wysyłki tam i z powrotem. Za części i robociznę wystawiana jest faktura po aktualnym kursie walut. Wstępne oszacowanie kosztów może być dostarczane.

Nasza gwarancja nie obejmuje zapłaty za kary, naprawy szkód bezpośrednich lub pośrednich, a zwłaszcza utraty dochodu wynikającego z niezgodności lub wadliwości produk-tów.Całkowita odpowiedzialność firmy Santos jest ograniczona do ceny sprzedaży dostarczonego produktu i ewentualnej naprawy wadliwych produktów.

W przypadku wykrycia wady produktu w okresie gwarancyjnym, dystrybutor ma obowiązek, chyba że obowiązuje go inna pisemna umowa z firmą Santos, poinformować klienta o zaprzestaniu używania wadliwego produktu. Niezastosowanie się do tego zalecenia zwolniłoby firmę Santos z wszelkiej odpowiedzialności.

Zasilanie

Napięcie zasilania (V)	220-240	110-120
Częstotliwość (Hz)	50/60	50/60
Kondensator rozruchowy (uF)	50-260V	250-160V
Przełącznik rozruchowy (sygnatura SANTOS)	50545	50545B

Silnik

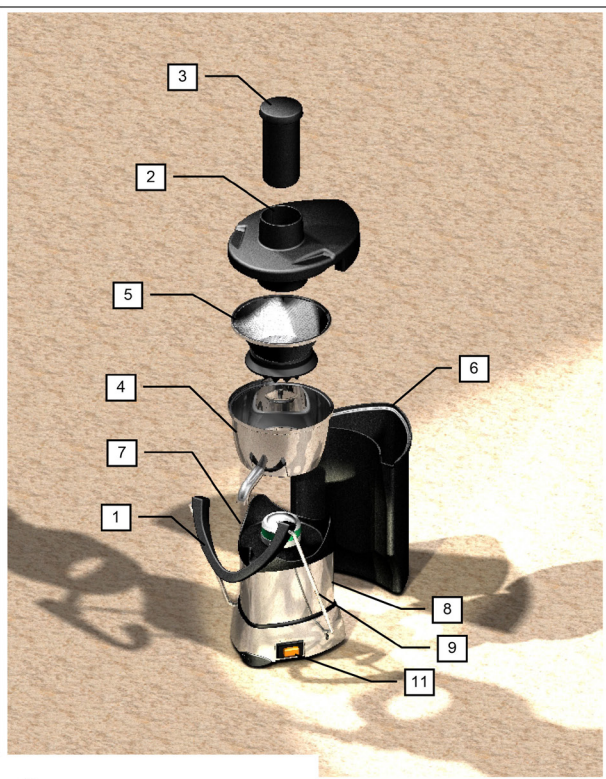
Moc (kW)	0,6	0,8
Zapotrzebowanie na energię elektryczną (A)	3,5	8,5
Prędkość obrotowa silnika (rpm)	3000 / 3600	3000 / 3600
Czas na zatrzymanie urządzenia	3 sek. maks	3 sek. maks
Hałas (2) (dBA) mierzony przy prędkości 3000 rpm LAeq DB	65	65

Wymiary i waga

Wysokość (mm)	450
Szerokość (mm)	260
Głębokość (mm)	470
Waga netto (kg)	15,5
Waga z opakowaniem (kg)	16,5
Pojemność zbiornika (litry)	7,5
Temperatura przetwarzanych produktów	min. 4° C maks. 120° C
Wysokość wylewki (mm)	200

CZĘŚCI URZĄDZENIA

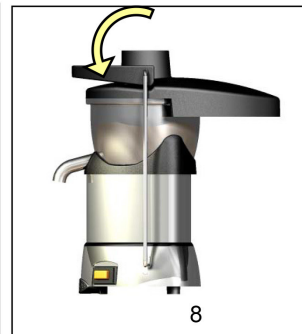
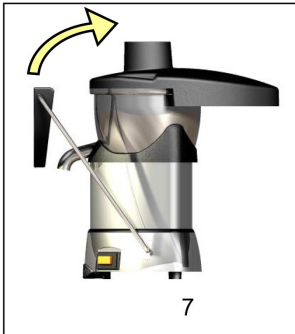
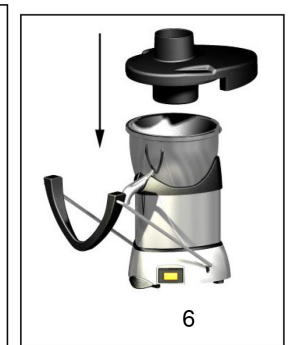
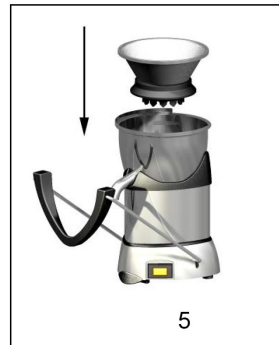
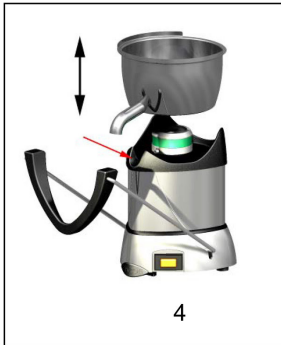
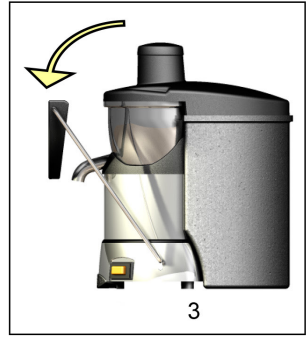
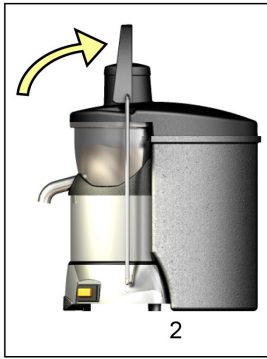
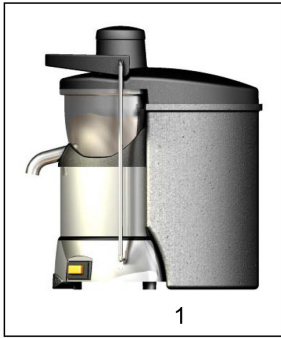
1.	Uchwyt blokady
2.	Pokrywa
3.	Popychacz
4.	Miska
5.	Kosz wirówkowy
6.	Pojemnik na miąższ
7.	Kołnierz centrujący miski
8.	Napęd
9.	Pręt blokady
10.	Przewód zasilający
11.	Przełącznik ON/OFF
12.	
13.	Kondensator
14.	Tarcza ściierająca
15.	Membrana hamująca
16.	
17.	Sworzeń napędu



www.santos.fr

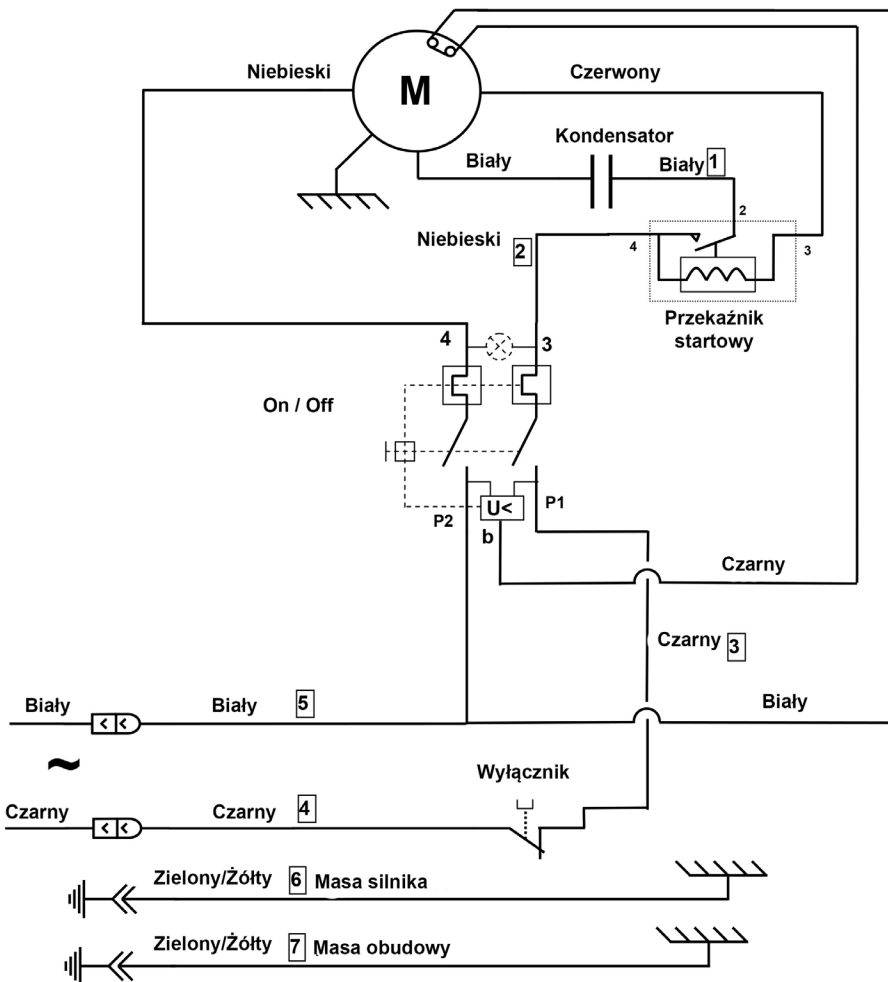
SCHEMATY INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

Schemat instalacji 110-120V 50 / 60Hz



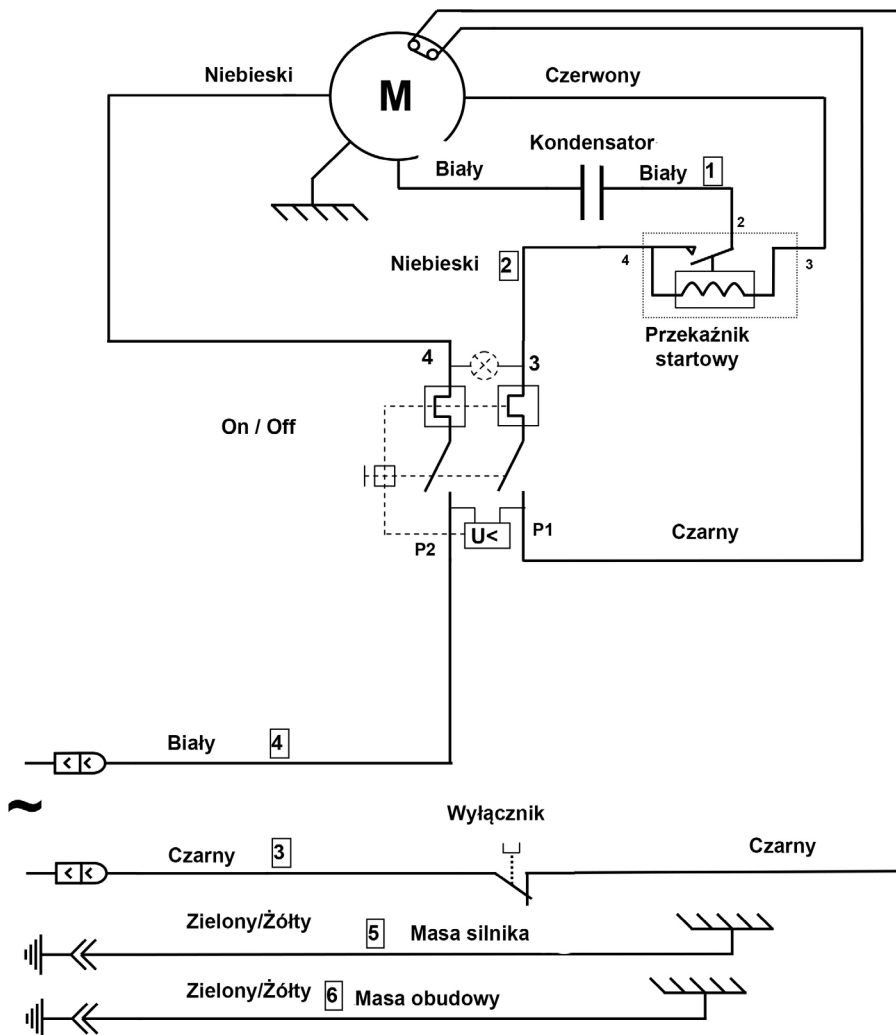
SCHEMATY INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

Schemat instalacji 110-120V 50 / 60Hz



SCHEMATY INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

Schemat instalacji 220-240V 50 / 60Hz



TOMGAST